n.10 ottobre 2019

IL COLTIVATORE friulano

Mensile della Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

Stop cibi falsi

Il Fvg porta in Europa 22mila firme

Dazi:primo accordo contro l'Italian Sounding

Consumo di suolo: Fvg al terzo posto in Italia

I nostri servizi

- 730 e unico - Ise - Red
- Imu - Successioni
- Valutazioni posizioni previdenziali
- Pensioni lavoratori autonomi e dipendenti (pubblici e privati), pensioni di reversibilità, supplementi di pensione
- Assegni sociali, invalidità civile
- Gestione infortuni sul lavoro, malattie professionali
- Consulenza medico - legale
- Prestazioni a sostegno del reddito: maternità, assegni familiari, disoccupazione
- Immigrazione

PER INFORMAZIONI CONTATTA LE NOSTRE SEDI

Azzano Decimo
Tel. 0434.631874

Cividale del F.
Tel. 0432.732405

Codroipo
Tel. 0432.906447

Fagagna
Tel. 0432.957881

Gemona del F.
Tel. 0432.981282

Gorizia
Tel. 0481.581811

Latisana
Tel. 0431.59113

Maniago
Tel. 0427.730432

Palmanova
Tel. 0432.928075

Pontebba
Tel. 0428.90279

Pordenone 1
Tel. 0434.239311

Pordenone 2
Tel. 0434.542134

Sacile
Tel. 0434.72202

San Vito al T.
Tel. 0434.80211

Spilimbergo
Tel. 0427.2243

Tarcento
Tel. 0432.785058

Tolmezzo
Tel. 0433.2407

Trieste
Tel. 040.631494

Udine 1
Tel. 0432.595930

Udine 2
Tel. 0432.507507

Udine 3
Tel. 0432.534343

impresaverde.fvg@coldiretti.it

REGISTRAZIONE DEL TRIBUNALE DI UDINE
N. 55 DEL 10.04.1951

ISCRITTO AL ROC
(Registro degli operatori di comunicazione)
AL NUMERO 16747

COLTIVATORE FRIULANO N. 10
17 ottobre 2019

EDITORE
Federazione Regionale Coldiretti
del Friuli Venezia Giulia
Via Morpurgo, 34 . 33100 Udine
T. 0432.595811 . F. 0432.595807
friulivg@coldiretti.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Danilo Merz

COMITATO DI REDAZIONE
Danilo Merz, Antonio Bertolla, Ivo Bozzatto, Michele Dazzan, Silvana La Sala, Marco Malison, Renato Nicli, Vanessa Orlando, Elisabetta Tavano, Barbara Toso

COORDINATORE DI REDAZIONE
Marco Ballico

IMPAGINAZIONE e GRAFICA
Elisabetta Tavano

STAMPA
Nuova Grafica

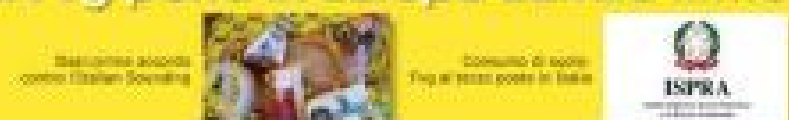
INSERZIONI
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia

ABBONAMENTO
Costo abbonamento annuo 2,00 euro
Il Coltivatore Friulano viene inviato in abbonamento ai soci delle Federazioni provinciali Coldiretti di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste

Questo periodico è associato
all'Unione Stampa Periodica Italiana

Sommario

IL COLTIVATORE friulano

Stop cibi falsi
Il Fvg porta in Europa 22mila firme

Una battaglia di civiltà per la trasparenza e la salute

Il simbolo è il "maxi assegno" di 1,1 milioni di firme consegnato al Forum di Cernobbio al presidente del Consiglio Giuseppe Conte. Un risultato straordinario per la trasparenza agroalimentare e per la sicurezza del consumatore. Un risultato che si deve all'impegno della "squadra" della Coldiretti, che anche in regione ha dato un contributo importante, con 22mila adesioni raccolte, per portare la petizione "Stop cibo falso" al traguardo che era stato ipotizzato a inizio campagna.

La buona notizia ulteriore è che il presidente Conte ha annunciato l'intenzione di portare gli esiti della mobilitazione al Consiglio europeo a Bruxelles. Un segnale dell'importanza di un'iniziativa che solo una Federazione come la nostra poteva portare avanti fino al risultato prefissato.

L'ultimo sforzo è arrivato a pochi giorni dalla scadenza del 2 ottobre. Coldiretti Fvg, con il presidente regionale Michele Pavan, ha lanciato la volata in 53 mercati rionali della regione, da Tarvisio a Lignano, da Pordenone a Trieste. Il ringraziamento va dunque ai comuni protagonisti del finale di partita: Gradisca, Gorizia, Monfalcone, Cormons, Grado in provincia di Gorizia; Sacile, Maniago, Azzano X, Fiume Veneto, Chions, Spilimbergo, Fontanafredda, Porcia,

Pordenone, Prata, Roveredo in Piano, San Vito al Tagliamento in provincia di Pordenone; Trieste (in cinque mercati cittadini) e Muggia in provincia di Trieste; Faedis, Povoletto, Manzano, Pradamano, Udine, Martignacco, Mortegliano, Tavagnacco, Codroipo, Sedegliano, Palmanova, Cervignano, Aiello, Fiumicello, Lignano, Latisana, Tolmezzo, Pontebba, Tarvisio, Villa Santina, Gemona, Tarcento, Tricesimo, Osoppo, Majano, San Daniele e Cividale.

È stata una battaglia di civiltà. Perché la petizione "Stop cibo anonimo" può accelerare l'adozione di norme Ue per la trasparenza dell'informazione ai consumatori sul cibo in vendita, superando i ritardi accumulati, e conseguentemente a proteggere la salute, tutelare l'economia, fermare le speculazioni e difendere l'agricoltura italiana. Sono infatti tre le finalità che abbiamo perseguito. Innanzitutto la protezione della salute dalla contraffazione e adulterazione dei prodotti alimentari. Quindi la prevenzione delle frodi: il valore del falso Made in Italy agroalimentare nel mondo ha superato i 100 miliardi di euro, con un aumento record del 70% negli ultimi dieci anni. La raccolta firme mira infine a garantire i diritti dei consumatori, che devono legittimamente poter ricevere informazioni accurate sul cibo che scelgono di acquistare.

Un obiettivo condiviso dalla maggioranza dei consumatori europei e dal 82% di quelli italiani che ritiene necessario superare le attuali politiche comunitarie sull'origine del cibo per contrastare un fenomeno, quello dei falsi e dei tarocchi, che solo all'Italia costa oltre 100 miliardi di euro all'anno nel mondo, come ha giustamente sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel ricordare che l'obbligo di indicare l'origine è una battaglia storica della Coldiretti che, con la raccolta, pure allora, di un milione di firme alla legge di iniziativa popolare, ha portato all'approvazione della legge 204 del 3 agosto 2004.

Matteo Zolin
presidente Coldiretti Pordenone

"Stop cibo anonimo": il Friuli Venezia Giulia contribuisce con 22mila firme

Raggiunto lo storico traguardo di 1,1 milioni di adesioni

È stato dunque raggiunto lo storico obiettivo della raccolta di 1,1 milioni di firme di cittadini europei per chiedere alla Commissione Ue di estendere l'obbligo di indicare l'origine in etichetta a tutti gli alimenti con la petizione europea "Eat original! Unmask your food" ("Mangia originale, smaschera il tuo cibo") promossa dalla Coldiretti assieme ad altre organizzazioni europee. La conferma è arrivata in occasione del Forum internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione di Cernobbio, con la consegna da parte del presidente della Coldiretti Ettore Prandini e della delegata nazionale dei giovani agricoltori Veronica Barbati al presidente del Consiglio Giuseppe Conte di un "maxi assegno" simbolo dello storico traguardo dall'iniziativa dei cittadini europei (Ice) autorizzata dalla stessa Commissione. Un'iniziativa che gode del sostegno di numerose organizzazioni e sindacati di rappresentanza al fianco della Coldiretti e di Fondazione Campagna Amica: dalla Fnsea (il maggior sindacato agricolo francese) alla Ocu (la più grande associazione di consumatori spagnola), da Solidarnosc (storico e importante sindacato polacco) alla Upa (l'Unione dei piccoli agricoltori in Spagna), da Slow Food a Fondazione Univerde, a Gaia (associazione degli agricoltori greci) a Green protein (Ong svedese), alle quali se ne sono poi aggiunte molte altre.

Quella promossa dalla Coldiretti è appena la settima petizione sulle ben 48 presentate a raggiungere l'obiettivo di un milione di firme da quando l'Ice è stata istituita, 12 anni fa. Un traguardo tutt'altro che facile poiché, oltre a raccogliere il numero di sottoscrizioni prefissato, per essere valida la petizione deve anche superare una soglia minima di adesioni in almeno sette Paesi dell'Unione.

Un successo strepitoso ottenuto soprattutto grazie all'Italia, dove è stato raccolto l'85% delle firme, e al quale - spiega la Coldiretti - hanno contributo cittadini e rappresentanti delle istituzioni della politica, dello sport, della ricerca, della cultura per obbligare la Commissione ad assicurare la trasparenza dell'informazione sui cibi in tutta l'Unione Europea dove rischiano di entrare in vigore nell'aprile 2020 norme fortemente ingannevoli per i consumatori.

In Friuli Venezia Giulia – ha comunicato Coldiretti regionale – le firme raccolte nei mercati di Campagna Amica e in occasione delle iniziative promosse da Coldiretti sono state 22.000.

Un vero e proprio fronte per la trasparenza che, forte del milione di firme raccolto in tutti i Paesi, non può essere più ignorato da una Ue che – ricorda ancora la Coldiretti – ha avuto sinora un atteggiamento incerto e contradditorio, obbligando a indicare l'origine in etichetta per le uova ma non per gli ovoprodotti, per la carne fresca ma non per i salumi, per la frutta fresca ma non per i succhi e le marmellate, per il miele ma non per lo zucchero.

Che cosa prevede la petizione

L'iniziativa dei cittadini si prefigge di rendere obbligatoria l'indicazione del paese di origine per tutti gli alimenti trasformati e non trasformati in circolazione nell'Ue, senza deroghe per i marchi registrati e le indicazioni geografiche e per quanto attiene agli alimenti trasformati, l'etichettatura di origine deve essere resa obbligatoria per gli ingredienti principali se hanno un'origine diversa dal prodotto finale. La petizione chiede infine di migliorare la coerenza delle etichette, inserendo informazioni comuni nell'intera Unione circa la produzione e i metodi di trasformazione, al fine di garantire la trasparenza in tutta la catena alimentare.

L'etichetta di origine sulla spesa degli italiani

Cibi con l'indicazione origine	E quelli senza
Carne di pollo e derivati	Salumi
Carne bovina	Carne di coniglio
Frutta e verdura fresche	Carne trasformata
Uova	Marmellate, succhi di frutta, ecc
Miele	Fagioli, lenticchie, piselli in scatola, ecc.
Extravergine di oliva	Pane
Pesce. Derivati del pomodoro e sughi pronti*	Frutta e verdura essiccata
Latte/Formaggi*	
Pasta*	
Riso*	
Tartufi e Funghi spontanei	

**grazie a norme nazionali*

Fonte: Elaborazioni Coldiretti

Amministratori, sportivi, artisti a difesa del Made in Italy

Tantissime le firme anche delle istituzioni, del mondo dello sport e dello spettacolo. Tutti convinti della necessità di aderire all'iniziativa della Coldiretti. In questi mesi abbiamo dunque visto firmare il giornalista Bruno Pizzul, il marciatore olimpico Diego Cafagna, l'attore de I Papu Ramiro Besa, l'artista Doro Gjat, e poi vari amministratori: l'assessore regionale Riccardo Riccardi, i consiglieri regionali Stefano Turchet, Franco Iacop e Cristiano Shaurli, l'ex europarlamentare Isabella De Monte, l'europarlamentare Marco Dreosto, il deputato Guido Germano Pettarin, il rettore di Udine uscente Alberto Felice De Toni, i sindaci di Udine Pietro Fontanini, di Faedis Claudio Zani, di Sedegliano Ivan Donati, di Fiumicello Laura Sgubin, di Cervignano Gianluigi Savino, di Aiello Andrea Bellavite, di Palmanova Francesco Martines, di Codroipo Fabio Marchetti di San Vito al Tagliamento Antonio Di Bisceglie, di Monfalcone Anna Cisin, l'assessore comunale di Udine Maurizio Franz.

Villaggio Coldiretti di Bologna, dal Fvg delegazione di 300 soci

Protagonisti anche al Villaggio delle idee e in vendita diretta

C'era anche il Friuli Venezia Giulia al Villaggio Coldiretti di Bologna. Una delegazione di 300 soci, ma anche 4 giovani presenti al Villaggio delle idee: Francesco Nocente, delegato provinciale di Pordenone, Luca Zanchetta, Luca Furlan e Alessandro Basso. E pure, tra le aziende in vendita diretta, Faleschini Luigi di Pontebba (trasformati vegetali, confetture, sciroppi bio).

Luigi Faleschini

Da sinistra: Basso, Furlan, Nocente, Zanchetta

A Bologna oltre 600mila persone hanno visitato i 50mila metri quadrati allestiti da piazza dell'Otto Agosto al parco della Montagnola fino piazza XX settembre con mercati, cibo di strada contadino ed esposizioni ad hoc dove è stato possibile acquistare direttamente dagli agricoltori le eccellenze del made in Italy, ma anche gustare piatti di altissima qualità con i menu preparati dagli agrichef di Campagna Amica e visitare la più grande fattoria mai realizzata in un centro storico di una città.

Il bilancio di #Stocoicontadini è quello di una rassegna che ha ospitato 400 stand tra mercati degli agricoltori, aree del gusto, street food, stalle, agriasili, fattorie didattiche, orti, antichi mestieri, pet therapy, agrichef, laboratori, trattori e nuove tecnologie e workshop.

Alla tre giorni del Villaggio Coldiretti con il presidente Ettore Prandini e il segretario generale Vincenzo Gesmundo non sono mancate le personalità delle istituzioni e del mondo politico, dal presidente del Consiglio Giuseppe Conte, che ha sottoscritto con la Coldiretti il Patto del Parmigiano per un Green new deal, al ministro dello Sviluppo economico Stefano Patuanelli, dal ministro delle Politiche agricole Teresa Bellanova al segretario della Lega Matteo Salvini, dal governatore della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini all'arcivescovo di Bologna monsignor Matteo Maria Zuppi, ma anche l'ex premier Romano Prodi, l'europarlamentare Paolo De Castro, Pier Ferdinando Casini (presidente dell'Interparlamentare italiana) e Alfonso Pecoraro Scanio.

Spazio anche alla lotta al cambiamento climatico, con migliaia di studenti scesi in piazza assieme ai giovani agricoltori, e alla solidarietà con la fondazione Campagna Amica che ha donato alla Fondazione San Petronio, legata alla Caritas, una tonnellata e mezza di prodotti tipici di alta qualità raccolti grazie all'iniziativa la "spesa sospesa".

Tra le varie aree, una delle più "gettonate" è stata sicuramente la fattoria degli animali dove gli splendidi esemplari di mucche, cavalli, asini, maiali, polli, tacchini e conigli salvati dall'estinzione, come la pecora Cornigliese della quale sono rimasti appena 190 esemplari. Decine di migliaia i bambini hanno poi invaso l'area riservata ai piccoli nell'agriasilo e nella fattoria didattica, imparando ad impastare il pane, a zappettare l'orto e a riconoscere le diverse varietà di piante il tutto con l'assistenza dei tutor e delle agritate della Coldiretti e di Campagna Amica. Per i giovani l'appuntamento clou è stato, invece, al Villaggio delle idee sul futuro del lavoro, dove sono state presentate le esperienze più originali nate nelle campagne italiane con una spinta all'innovazione che rappresenta la vera caratteristica dell'agricoltura under 35.

Molto apprezzati i menu a 5 euro con il meglio del made in Italy a tavola, ma i visitatori, molti dei quali stranieri, hanno colto l'occasione anche per fare acquisti al grande mercato di Campagna Amica con oltre 200 aziende che hanno proposto prodotti emiliani e romagnoli e dal resto d'Italia, a partire dalle regioni terremotate. «I cittadini ancora una volta hanno potuto toccare con mano i primati dell'agricoltura nazionale nella qualità, nella sostenibilità ambientale e nella sicurezza alimentare a livello europeo e mondiale», la sottolineatura del presidente della Coldiretti Prandini.

Friuli Venezia Giulia terzo in Italia per consumo di suolo

Il Rapporto Ispra 2019 conferma la regione ai primi posti della classifica

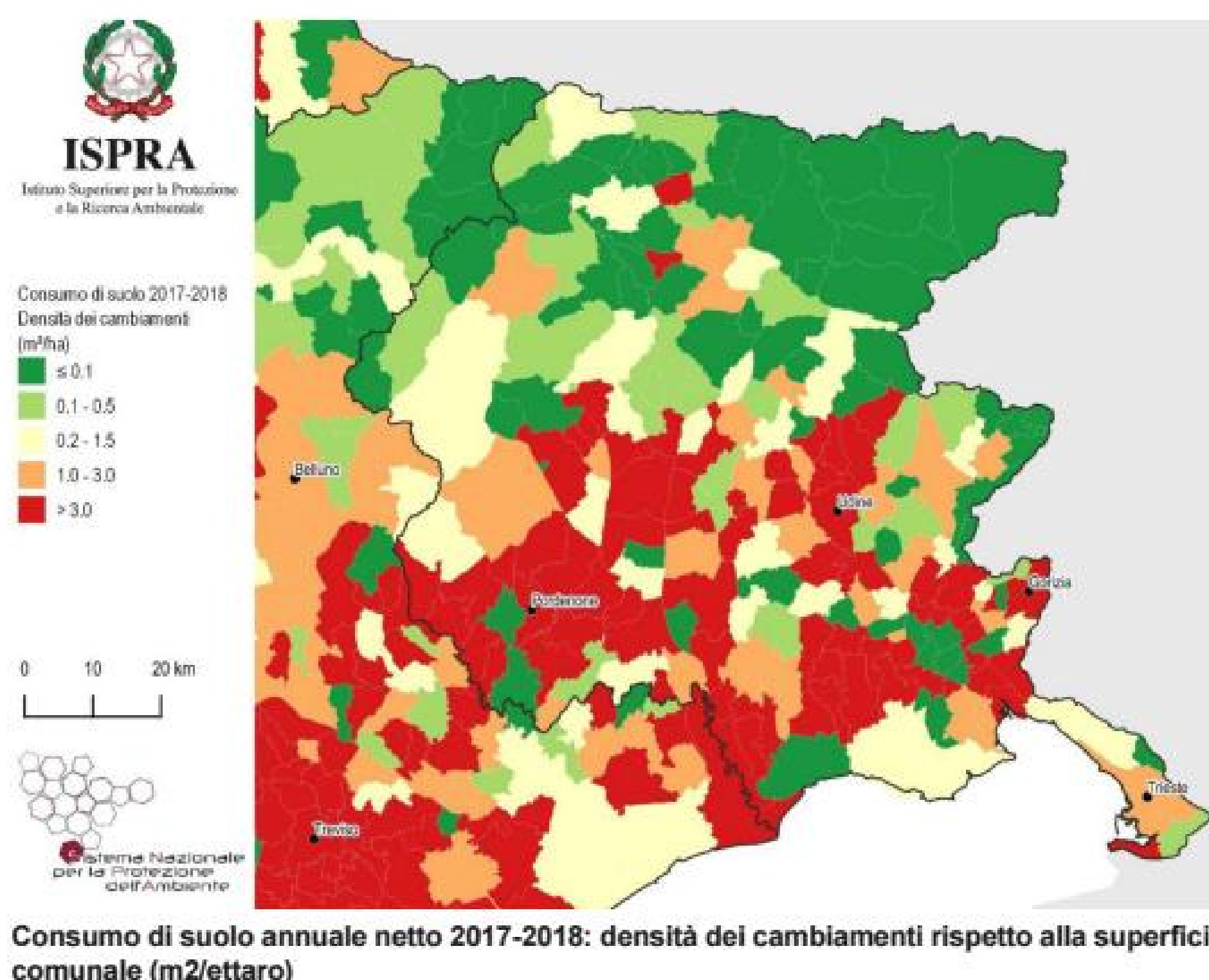
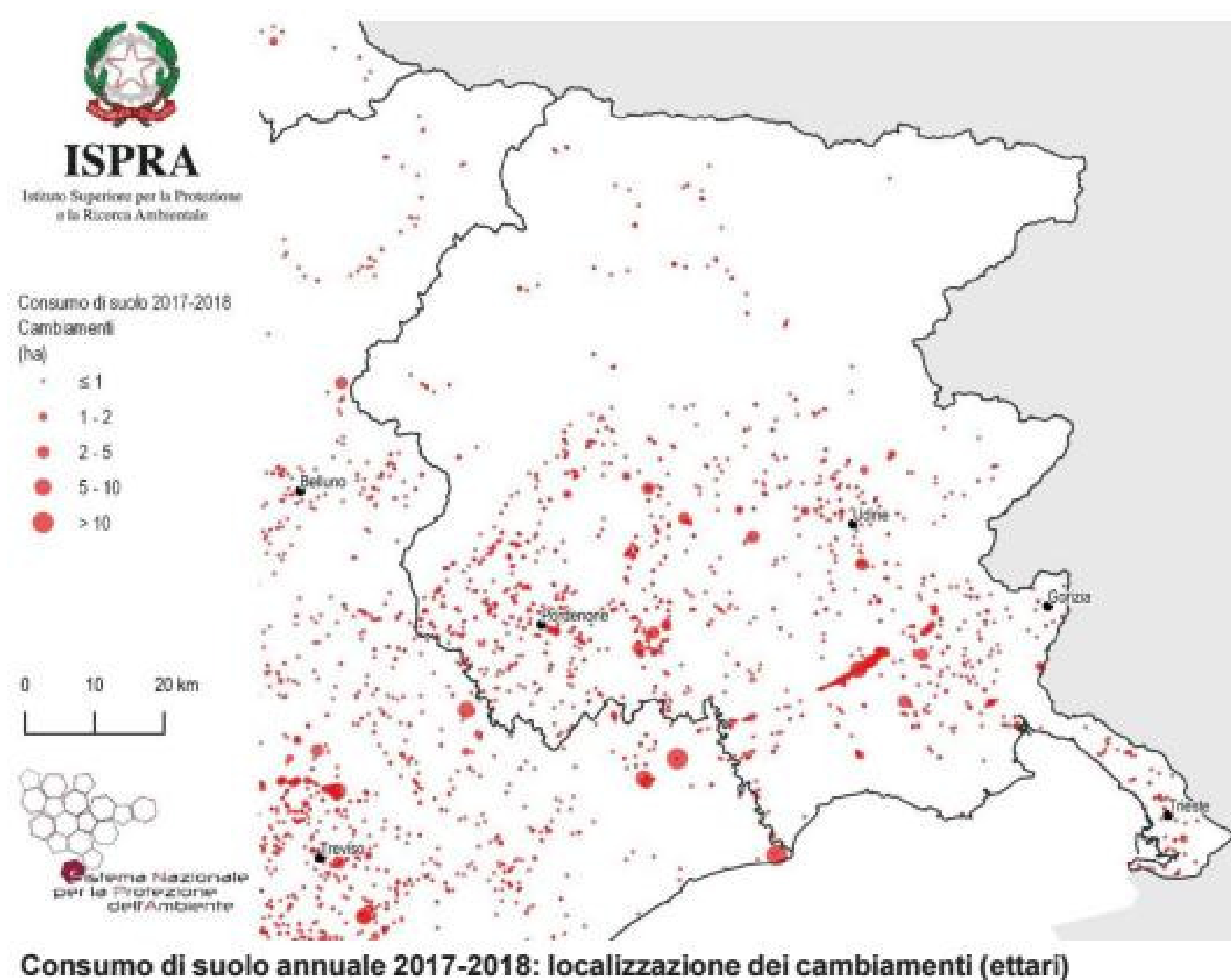
Dal secondo posto 2017 al terzo 2018. Il Friuli Venezia rimane una delle regioni italiane che più consumano suolo: sono spariti altri 239 ettari. Nella fotografia di un anno fa solo il Veneto stava davanti al Fvg per incremento di consumo pro capite, mentre ora sui gradini alti del podio spuntano Basilicata e Abruzzo, con il Veneto quarto. Un quadro che, a livello provinciale, vede in testa Trieste con il 23% di terreno "mangiato", davanti a Gorizia (14,1%), Pordenone (9,1%) e Udine (7,8%), con una media regionale del 8,9% (7,6% in Italia). Il dossier, zeppo di cifre e tabelle, è dell'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale), che annualmente aggiorna i processi di trasformazione del territorio.

Si passeggerà a piedi nudi nel cemento e sempre di meno nelle aree verdi cittadine: aumenta lo spreco di suolo soprattutto all'interno delle città italiane. In particolare nelle aree urbane ad alta densità solo nel 2018 abbiamo perso 24 metri quadrati per ogni ettaro di area verde. In totale, quasi la metà della perdita di suolo nazionale dell'ultimo anno si concentra nelle aree urbane, il 15% in quelle centrali e semicentrali, il 32% nelle fasce periferiche e meno dense. La cementificazione avanza senza sosta soprattutto nelle aree già molto compromesse: il valore è 10 volte maggiore rispetto alle zone meno consumate. A Roma, ad esempio, il consumo cancella, in un solo anno, 57 ettari di aree verdi (su 75 ettari di consumo totale). Record a Milano dove la totalità del consumo di suolo spazza via 11 ettari di aree verdi (su un totale di 11,5 ettari). In controtendenza Torino che inverte la rotta e inizia a recuperare terreno (7 ettari di suolo riconquistati nel 2018).

Il fenomeno non procede di pari passo con la crescita demografica: ogni abitante italiano ha in "carico" oltre 380 metri quadri di superfici occupate da cemento, asfalto o altri materiali artificiali, un valore che cresce di quasi 2 metri quadrati ogni anno, con la popolazione che, al contrario, diminuisce sempre di più. È come se, nell'ultimo anno, avessimo costruito 456 metri quadri per ogni abitante in meno.

Il consumo di suolo in città ha un forte legame anche con l'aumento delle temperature: dalla mag-

Consumo di suolo annuale 2017-2018: localizzazione dei cambiamenti (ettari)

Consumo di suolo annuale netto 2017-2018: densità dei cambiamenti rispetto alla superficie comunale (m2/ettaro)

giore presenza di superfici artificiali a scapito del verde urbano, infatti, deriva anche un aumento dell'intensità del fenomeno delle isole di calore. La differenza di temperatura estiva delle aree urbane rispetto a quelle rurali raggiunge spesso valori superiori a 2 gradi nelle città più grandi. A livello generale lo screening del territorio italiano assicurato dal Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente segna in rosso altri 51 chilometri quadrati di superficie artificiale solo nel 2018, in media 14 ettari al giorno, al ritmo di 2 metri quadrati ogni secondo. Anche se la velocità sembra essersi stabilizzata è ancora molto lontana dagli obiettivi europei che prevedono l'azzeramento del consumo di suolo netto (il bilancio tra consumo di suolo e l'aumento di superfici naturali attraverso interventi di demolizione, deimpermeabilizzazione e rinaturalizzazione).

Roma, con un incremento di superficie artificiale di quasi 75 ettari, è il comune italiano con la maggiore trasformazione, seguito da Verona (33 ettari), L'Aquila (29), Olbia (25), Foggia (23), Alessandria (21), Venezia (19) e Bari (18), tra i comuni con popolazione maggiore di 50.000 abitanti. Tra i comuni più piccoli, si distingue Nogarole Rocca, in provincia di Verona, che ha sfiorato i 45 ettari di incremento. Più della metà delle trasformazioni dell'ultimo anno si devono ai cantieri (2.846 ettari), in gran parte per la realizzazione di nuovi edifici e infrastrutture e quindi destinati a trasformarsi in nuovo consumo permanente e irreversibile. Il Veneto è la regione con gli incrementi maggiori +923 ettari, seguita da Lombardia +633 ettari, Puglia +425 ettari, Emilia-Romagna +381 ettari e Sicilia +302 ettari. Rapportato alla popolazione residente, il valore più alto si riscontra in Basilicata (+2,80 m2/ab), Abruzzo (+2,15 m2/ab), Friuli-Venezia Giulia (+1,96 m2/ab) e Veneto (+1,88 m2/ab).

Ma il consumo di suolo – non necessariamente abusivo – cresce anche nelle aree protette (+108 ettari nell'ultimo anno), nelle aree vincolate per la tutela paesaggistica (+1074 ettari), in quelle a pericolosità idraulica media (+673 ettari) e da frana (+350 ettari) e nelle zone a pericolosità sismica (+1803 ettari). Negli ultimi 6 anni l'Italia ha perso superfici che erano in grado di produrre 3 milioni di quintali di prodotti agricoli e 20mila quintali di prodotti legnosi, nonché di assicurare lo stoccaggio di 2 milioni di tonnellate di carbonio e l'infiltrazione di oltre 250 milioni di metri cubi di acqua di pioggia che ora, scorrendo in superficie, non sono più disponibili per la ricarica delle falde aggravando la pericolosità idraulica dei nostri territori.

Il recente consumo di suolo produce anche un danno economico potenziale compreso tra i 2 e i 3 miliardi di euro all'anno dovuti alla perdita dei servizi ecosistemici del suolo. Le nuove coperture artificiali non sono l'unico fattore che minaccia il suolo e il territorio, che sono soggetti anche ad altri processi di degrado come la frammentazione, l'erosione, la perdita di habitat, di produttività e di carbonio organico, la desertificazione. Una prima stima delle aree minacciate è stata realizzata dall'Ispra per valutare la distanza che ci separa dall'obiettivo della Land Degradation Neutrality, previsto dall'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Dal 2012 al 2018, le aree dove il livello di degrado è aumentato coprono 800 km quadrati, quelle con forme di degrado più limitato addirittura 10.000 km quadrati.

Province	**Suolo consumato 2018 [ha]**	**Suolo consumato 2018 [%]**	**Suolo consumato pro capite 2018 [m²/ab]**	**Consumo di suolo 2018 [ha]**	**Consumo di suolo pro capite 2018 [m²/ab anno]**	**Densità di consumo di suolo 2018 [m²/ha]**
Gorizia	6.690	14,10	480	20	1,43	4,2
Pordenone	20.625	9,08	661	72	2,32	3,2
Trieste	4.867	22,96	207	4	0,16	1,8
Udine	38.518	7,76	728	151	2,86	3,1
Regione	70.700	8,93	582	248	2,04	3,1
Italia	2.303.293	7,64	381	4'821	0,80	1,60

Comuni	**Suolo consumato 2018 [ha]**	**Comuni**	**Suolo consumato 2018 [%]**	**Comuni**	**Suolo consumato pro capite 2018 [m²/ab]**
Trieste	2.944	Monfalcone	48,04	Drenchia	5.117
Udine	2.442	Udine	42,77	Dogna	4.396
Pordenone	1.551	Pordenone	40,65	Barcis	4.028
Aviano	1.117	Vajont	36,93	Malborghetto Valbruna	3.435
Gorizia	1.096	Tavagnacco	35,80	Stregna	3.255
San Vito al Tagliamento	1.044	Trieste	34,69	Dolegna del Collio	3.061
Codroipo	1.033	Muggia	34,36	Clauzetto	3.055
Monfalcone	990	Lignano Sabbiadoro	32,84	Tramonti di Sotto	2.951
Spilimbergo	907	San Giorgio di Nogaro	27,47	Forni Avoltri	2.893
Fontanafredda	832	Ronchi dei Legionari	26,87	Prepotto	2.825
Comuni	**Consumo di suolo 2018 [ha]**	**Comuni**	**Consumo di suolo pro capite 2018 [m²/ab anno]**	**Comuni**	**Densità di consumo di suolo 2018 [m²/ha]**
Gonars	27	Porpetto	64,92	Gonars	136,3
Porpetto	17	Gonars	57,16	Porpetto	92,8
San Vito al Tagliamento	16	Chiopris-Viscone	54,78	Chiopris-Viscone	38,6
Udine	11	Forni di Sotto	32,08	San Vito al Tagliamento	26,8
Dignano	6	Dignano	27,19	Dignano	22,7
San Giorgio della Richinvelda	6	Doberdò del Lago	23,90	San Giorgio di Nogaro	20,3
San Giorgio di Nogaro	5	Barcis	23,05	Mariano del Friuli	20,1
Cervignano del Friuli	4	Tramonti di Sotto	19,89	Udine	18,5
Palazzolo dello Stella	4	San Vito al Torre	17,35	San Vito al Torre	18,5
Pordenone	4	Tramonti di Sopra	16,61	Ronchi dei Legionari	17,1

Dazi: firmato a Colonia primo accordo "Stoppa falsi" in Ue

Lanciato il protocollo contro l'Italian Sounding per la promozione del vero Made in Italy

Rapporti sulla diffusione del "fake italian" nelle principali fiere mondiali di settore, attivazione di un help desk dedicato agli operatori internazionali che vogliono approfondire i valori del vero Made in Italy, supporto legale in caso di rilevazione di concorrenza sleale, attività di sensibilizzazione e supporto per i partner che vogliono partecipare a fiere all'estero, messa in atto di attività in collaborazione con Ice per aumentare i visitatori internazionali e professionali alle fiere e renderli consapevoli dei valori di autenticità e distintività del cibo italiano grazie all'apporto di tutta la filiera, a cominciare dal campo.

Sono contenuti e obiettivi di un protocollo d'intesa contro l'Italian Sounding a sostegno della diffusione del vero Made in Italy firmato da Filiera Italia, Coldiretti, Fiera di Colonia e Ice. Un accordo "stoppa falsi" necessario in un momento in cui le nostre eccellenze sono sempre più sotto il tiro incrociato di nuovi protezionismi e della tarocco-mania che vale nel mondo 100 miliardi di euro. Per non parlare degli ultimi dazi imposti dall'amministrazione Trump, che prendono di mira anche le nostre eccellenze come il Parmigiano Reggiano, e che, sotto la spinta dell'industria alimentare statunitense, rischiano addirittura di fare arrivare in Europa le imitazioni dei prodotti Made in Italy più tipici, richiesta che va respinta al mittente e contrastata rafforzando i meccanismi di tutela delle produzioni agricole italiane ed europee contro la diffusione di prodotti Italian Sounding.

«La lotta al falso cibo italiano anche all'estero per noi è fondamentale - ha affermato nel suo messaggio di apertura il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Teresa Bellanova -. Per questo esprimo apprezzamento per l'intesa a tutela delle Indicazioni geografiche italiane, che ci aiuta ad informare meglio il consumatore sull'origine, la provenienza e le reali caratteristiche dei prodotti alimentari. Il ministero che ho l'onore di guidare è particolarmente impegnato a salvaguardare l'autenticità dei prodotti agroalimentari italiani ed a contrastare, in Europa e nel mondo, quelle pratiche commerciali scorrette che colpiscono ingiustamente il Made in Italy e le eccellenze dei nostri territori, come dimostrano gli oltre 3.200 interventi di protezione attivati dal nostro Ispettorato Repressione Frodi all'estero e sul web. Nessuno fa più di noi su questo fronte. Dobbiamo continuare a sensibilizzare autorità e operatori sulla gravità di questo vero e proprio furto di identità ai nostri danni».

Intervenuto in conferenza, il sottosegretario di Stato del ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale Ivan Scalfarotto ha sottolineato come «quando nel mondo si parla di eccellenza e di qualità, tutti pensano inevitabilmente all'Italia. La pirateria nei confronti dei nostri prodotti agroalimentari è il segno più evidente del fatto che tutti aspirano a mangiare e a bere italiano. E tuttavia si tratta di

ITALIAN HERBS & CHEEZE STYLE

Nutrition Facts

3 servings per box
Serving Size 1/3 pizza (TBD)
Calories per serving 330

Amount/Serving	% DV	Amount/Serving	% DV
Total Fat 13g	**17%**	**Total Carb.** 50g	**18%**
Sat. Fat 6g	**30%**	Fiber 4g	**14%**
Trans Fat 0g		Total Sugar 3g	
Cholesterol 0mg	**0%**	Incl. 1g Added Sugars	**2%**
Sodium 630mg	**27%**	**Protein** 4g	

Vitamin D 0mcg 0% · Calcium 249mg 20% · Iron 1mg 6%
Potassium 352mg 8%

INGREDIENTS: Gluten-free crust (water, vegetable blend [cauliflower, sweet potato, spinach], tapioca starch, rice flour, potato starch, chickpea flour, rice starch, milled flaxseed, olive oil, cane sugar, yeast, psyllium, guar gum, sea salt), mozzarella, feta and parmesan style shred blend (filtered water, tapioca starch, coconut oil, potato starch, expeller pressed: canola and/or safflower oil, vegan natural flavors, salt, chickpea protein, tricalcium phosphate, lactic acid [vegan], potato protein, konjac gum, pea starch, xanthan gum, yeast extract, fruit and/or vegetable juice [color], vegan enzyme, inactive yeast), sauce (water, tomatoes, olive oil, salt, spices, garlic), oregano, parsley.

PRODUCT UPC: 8 71459 00200 2 **UNIT SIZE:** TBD
SCC CASE CODE: 10 8 71459 00200 9 **UNITS/CASE:** 8
CASE DIM: 10.63" x 10.85" x 13.13"

8 71459 00200 2

Continua a pagina 12

un fenomeno estremamente preoccupante e non soltanto dal punto di vista economico, per il danno ingentissimo che arreca ai nostri produttori. Il fenomeno dell'Italian Sounding è grave anche nell'ottica dei consumatori di tutto il mondo che, acquistando prodotti contraffatti, non godono del livello qualitativo e delle garanzie insite nei nostri rigidi disciplinari che solo il prodotto originale può assicurare. Dobbiamo lavorare come sistema Paese - istituzioni e soggetti economici - nel modo più integrato possibile per informare ed educare i consumatori di tutto il mondo, per garantire l'accessibilità e la reperibilità dei nostri prodotti nel modo più capillare possibile e per ottenere dai paesi terzi la tutela nei loro sistemi giurisdizionali delle nostre produzioni. L'accordo rappresenta un esempio virtuoso e intelligente di come si possa operare in questa direzione».

«Siamo coscienti che solo facendo sistema e unendo l'intera filiera produttiva alle istituzioni si può vincere la sfida della pirateria agroalimentare - ha aggiunto Luigi Scordamaglia, coordinatore di Filiera Italia -. Oggi lanciamo una rete virtuosa che unisce i grandi player del settore, il primo ente di internazionalizzazione italiana e la più importante fiera mondiale per l'agroalimentare e che può diventare un modello d'azione».

«Nel mondo più di due prodotti agroalimentari Made in Italy su tre sono falsi senza alcune legame produttivo ed occupazionale con il nostro Paese», le parole quindi del presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel rimarcare che si tratta di un fenomeno che «rischia di essere alimentato dalle nuove misure protezionistiche degli Stati uniti ma anche dagli stessi accordi di libero scambio siglati dall'Ue che hanno di fatto liberalizzato l'uso del termine Parmesan e di altre importanti denominazioni». La pretesa di chiamare con lo stesso nome prodotti profondamente diversi «è inaccettabile e rappresenta un inganno per i consumatori e una concorrenza sleale nei confronti degli imprenditori poiché, a differenza delle produzioni nazionali Dop, le imitazioni non rispettano i rigidi disciplinari di produzione dell'Unione che definiscono tra l'altro, le aree di produzione, il tipo di alimentazione e modalità di trasformazione».

Per Thomas Rosolia, amministratore delegato di Koelnmesse Italia, quello firmato è «un accordo importante che sarà da supporto alle aziende italiane che parteciperanno alle manifestazioni internazionali organizzate da Koelnmesse nel settore alimentare, contro la contraffazione dell'Italian Sounding a sostegno dell'autentico Made in Italy alimentare nel mondo». «Oggi portiamo all'estero 41 miliardi di euro di prodotti agroalimentari Made in Italy. Ma il cosiddetto Italian Sounding in giro per il mondo è stimato nell'ordine di 100 miliardi - ha dichiarato Carlo Ferro, presidente dell'Agenzia Ice -. Significa che abbiamo di fronte un mercato che vale, per i nostri prodotti, più di tre volte quello attuale. Questo accordo sarà utile anche in relazione alla recente introduzione dei dazi Usa verso i prodotti del Made in Italy, perché proprio la filiera agroalimentare è quella che rischia di essere colpita da nuovi dazi. E su questo faremo di più. La nostra intenzione come Ice è di avviare nuove azioni a sostegno del vero Made in Italy rivolte alla grande distribuzione, al commercio online e alla sensibilizzazione dei consumatori».

«È chiaro che nella battaglia contro l'Italian Sounding in difesa del nostro agro-alimentare il rischio di nuovi dazi applicati dagli Stati Uniti non aiuta. Per questo - ha osservato Paolo De Castro, coordinatore S&D della commissione Agricoltura al Parlamento europeo - dovremo porre particolare attenzione per scongiurare misure protezionistiche che danneggerebbero ulteriormente alcuni nostri prodotti di eccellenza, a partire dai formaggi grana Dop».

«Il ministero è fortemente impegnato nella tutela dei veri prodotti italiani, nel mondo e sul web. Nessun Paese europeo fa il numero di controlli sul Food che fa l'Italia: una garanzia in più per i consumatori mondiali - ha detto Stefano Vaccari, direttore generale Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari -. Per proteggere la nostra reputazione l'Ispettorato esegue migliaia di controlli all'estero e sul web. Scegliere il vero cibo italiano è scegliere il top di sicurezza e qualità. La convenzione tra i produttori italiani e Anuga è Uno strumento importante per rafforzare la tutela dei consumatori esteri e la reputation dei nostri prodotti».

Domande Pac: arrivano i satelliti per il controllo

Nuovi strumenti di verifica per l'accesso al premio

di Michele Dazzan

I controlli delle superfici agricole dichiarate dagli agricoltori sono volti ad accertare la sussistenza dei requisiti per l'accesso al premio e sono alla base del procedimento che porta alla liquidazione dei contributi comunitari. Attualmente, queste verifiche vengono eseguite successivamente alla presentazione delle domande, e prevedono la selezione di un campione di aziende da esaminare tra tutti i beneficiari di premi sulle quali viene accertato l'effettivo uso del suolo, la presenza della coltura dichiarata attraverso l'esame congiunto di immagini del suolo e di ispezioni in campo.

L'Agea sta progressivamente sostituendo questo sistema di controlli con una innovazione tecnologica, che si basa sull'impiego di due satelliti, che forniscono immagini del territorio con cadenza settimanale. I rilievi satellitari opportunamente elaborati, permettono di verificare per ogni appezzamento l'esecuzione o meno delle attività di gestione dei terreni che sono alla base dell'erogazione dei contributi (l'aratura, la semina, la raccolta o lo sfalcio, l'estirpo); accertano il rispetto del mantenimento delle superfici vincolate a prato permanente dall'intenzione di eseguire l'aratura. ma non solo, viene valutata anche la crescita regolare della coltura nel corso dell'anno.

Il procedimento di rilevazione satellitare si articola in una successiva fase, una comunicazione inviata da Agea all'agricoltore con le risultanze del monitoraggio, con il dettaglio delle eventuali difformità rilevate e degli eventuali interventi correttivi che possono essere attuati per rendere ammissibili a premio le superfici. Viene fornita all'agricoltore anche l'opportunità di sanare l'irregolarità rilevata e in taluni casi, potrà essere sufficiente una semplice variazione della domanda iniziale che ridefinisca correttamente le

colture dichiarata a premio, oppure la produzione di prove documentali fotografiche che attestino quanto dichiarato dall'imprenditore agricolo.

Questi nuovi sistemi sono stati impiegati già nella campagna 2019 in alcune zone prescelte, in regione il controllo è attivo per la provincia di Pordenone, ma Vi rammentiamo che già dal prossimo anno è previsto un ampliamento degli areali da sottoporre a monitoraggio satellitare che comprenderà ulteriori provincie italiane.

È pertanto rilevante sensibilizzare tutti gli agricoltori dell'importanza delle dichiarazioni rese nella fase di compilazione delle domande Pac 2020 che dovranno essere quanto più accurate possibili e rispondenti alle colture effettivamente praticate in campo nel rispetto anche degli impegni previsti dal greening (la presenza nel piano colturale annuale di almeno 2 o 3 colture diverse, mantenimento delle superfici foraggere permanenti, la creazione di aree a focus ecologico). Il monitoraggio satellitare infatti esamina tutte le domande presentate dai beneficiari e non più solo un ristretto campione, inoltre trattandosi di una osservazione periodica e sistematica delle superfici permetterà una migliore e accurata valutazione del soddisfacimento degli impegni obblighi previsti dalla normativa comunitaria (greening-condizionalità).

Rimaniamo in attesa di vedere i primi risultati ottenuti nel corso dei controlli della campagna 2019 eseguiti attraverso il nuovo sistema di monitoraggio satellitare.

LA SOLIDARIETÀ SI FA LEGNO! DA VAIA ALLA TUA TAVOLA

Nell'ottobre del 2018, la tempesta VAIA ha distrutto migliaia di ettari di foreste in Friuli VG, abbattendo centinaia di migliaia di metri cubi di legname. Alla perdita del bosco si affianca, ora, il rischio di malattie e ulteriori crolli.

Una catena di solidarietà si è mossa per restituire, almeno in parte, ai boschi, alle montagne e ai suoi abitanti, un po' di valore dando il proprio contributo al recupero del materiale schiantato. Infatti, per ogni "tagliere solidale" acquistato sarà donato 1 euro al Comune di Forni Avoltri (Udine) per realizzare un progetto educativo e promozionale legato alle foreste locali.

Questi "taglieri" sono un segno concreto: legno massello di purissimo Abete bianco, non trattato, proveniente dalle foreste schiantate del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane (Patrimonio Mondiale dell'UNESCO), certificate per la loro gestione sostenibile.

Un piccolo pezzo di bosco (in vari formati e, volendo, pure personalizzato) che ci si porta a casa e al quale si potrà ridare nuova vita, con l'augurio di un Friuli Venezia Giulia sempre più verde e solidale!

È possibile acquistare i taglieri solidali presso il mercato coperto di Campagna Amica a Udine in via Tricesimo 2 il martedì dalle 15.30 alle 20, il venerdì e sabato dalle 8 alle 13 e a Pordenone in Via Roma 4 il giovedì dalle 15 alle 19, mercoledì e sabato dalle 8 alle 13.
Per info campagnamica.fvg@coldiretti.it

Ipoacusia e acufene, un convegno a Villa Manin

Appuntamento l'8 novembre per capire cause e cure

Si terrà il prossimo 8 novembre con inizio alle ore 10 nella Sala Convegni di Villa Manin di Passariano il convegno organizzato dal Capla Fvg sulle ipoacusie e gli acufeni: due patologie dell'udito fortemente invalidanti per chi ne è affetto.

L'intento dell'incontro è informare i cittadini, in modo semplice e diretto, sulle cause e le forme di ipoacusia più diffuse, quali sono attualmente i possibili rimedi e quali i diritti spettanti per chi soffre di questi disturbi.

Al convegno interverranno l'audioprotesista Maico dott. David Leita che relazionerà sul funzionamento dell'apparato uditivo e sulle più comuni patologie che lo colpiscono, nonché sulle più recenti tecniche e cure. Seguirà l'intervento di dott.ssa Elisa Polonia, medico legale e membro di una commissione medica per il riconoscimento dell'invalidità civile, la quale parlerà di tutela in ambito di invalidità civile. Chiuderà le relazioni Fernando Luisi, medico dell'Inail, che andrà ad illustrare quali sono le possibilità offerte dall'Inail in caso di riconoscimento dell'ipoacusia come malattia professionale (causa lavoro).

Durante il convegno interverrà anche Ottorino Savani, presidente della Tinnitus-Acufene, associazione che da anni rappresenta chi è affetto da questo grave disturbo (secondo stime ministeriali ne soffre il 15% della popolazione) e promuove iniziative di sensibilizzazione dei cittadini e della classe politica al fine di stimolare lo studio e la ricerca.

CONVEGNO
Sordità-invalidità-diritti del malato

venerdì 8 novembre ore 10
Passariano di Codroipo - sala convegni - Villa Manin

Programma

ore 10 indirizzi di saluto
Dott.ssa Simona Liguori - Consigliere Regione FVG
vice presidente terza commissione

Avv. Anna Agrizzi
presidente tutela diritti del malato - Udine

Cav. Savani Ottorino
Presidente Associazione Tinnitus – Acufene

ore 10.15
introduzione presidente regionale Capla
Sergio Cozzarini

ore 10.30 - relazioni
Ipoacusia, forme, cause e possibili rimedi
Dott. David Leita – audioprotesista Maico

Riconoscimento e tutela dell'ipoacusia in ambito di invalidità civile
Dott.ssa Elisa Polonia - Medico legale

Ipoacusia: quando la causa è il lavoro riconoscimento malattia professionale e tutela Inail
Dott. Fernando Luisi – dirigente medico INAIL

ore 11.30 - dibattito e conclusioni

moderatore
David Mucci
responsabile provinciale Patronato Epaca

al termine dell'incontro seguirà rinfresco

Segreteria organizzativa Buso Antonio
Sede: c/o Coldiretti Fvg - Via Elio Morpurgo, 34 - 33100 Udine
0432.595811 - friulifvg@coldiretti.it - 0434239324 - antonio.buso@coldiretti.it

Tracciabilità e sostenibilità dei prodotti ittici: pescatori e agrichef protagonisti

Evento Coldiretti nell'agriturismo Pituello di Talmassons

di Nicola Moretto

Da sinistra: Pituello, Moretto, Callegaro

Alcuni spezzoni del video

Sensibilizzare l'opinione pubblica sul consumo di prodotti ittici che derivano da una pesca locale e sostenibile. È questo il tema dell'iniziativa promossa da Coldiretti in tutta Italia e che ha visto nella nostra regione come protagonisti pescatori e agrichef con l'obiettivo di promuovere l'impegno e la conoscenza del settore della pesca e delle produzioni ittiche locali.

L'evento si è tenuto nell'Agriturismo Pituello di Talmassons lo scorso 10 ottobre e ha visto la presenza del titolare, l'agrichef Alvio Pituello, e dell'imprenditore ittico Roberto Callegaro, oltre ad alcuni ospiti quali giornalisti, istituzioni e portatori di interessi, impegnati nella presentazione di un video realizzato nel Mercato coperto di Campagna Amica di Udine, che vede i due protagonisti presentare la preparazione di una pietanza utilizzando prodotti ittici "a miglio zero" (il video e la ricetta saranno presenti sul sito di Campagna Amica).

Il progetto di Coldiretti ha visto la presenza di numerose imprese ittiche e degli agrichef di Campagna Amica nelle regioni italiane lambite dai mari. L'importanza dell'indicazione dell'origine del prodotto ittico, da inserire anche nei menù di agriturismi e ristoranti, porta alla valorizzazione di tutto l'agroalimentare italiano. È necessario adottare questa tracciabilità anche dalla ristorazione, al fine di condividere conoscenze, informazioni e buone pratiche del pescato e degli stessi pescatori.

Sghiaiamento invaso di Barcis

I mutamenti climatici con le scarse precipitazioni, fanno risentire la loro azione anche nella parte occidentale del Friuli Venezia Giulia.
Il mondo agricolo ne potrebbe subire le conseguenze se non si dovesse correre ai ripari intervenendo con azioni rapide e durature nel serbatoio di montagna dell'invaso di Barcis.
Lo sbarramento di Barcis è stato realizzato tra il 1952 e 1954 con un invaso di progetto di 20 milioni di m3 di capacità.
Le acque derivate vengono utilizzate sia per la produzione di energia idroelettrica ad opera di Cellina Energy che per l'irrigazione di parte dell'alta pianura pordenonese dell'asta del Cellina ad opera del Consorzio di Bonifica Cellina Meduna su una superficie di Ha 13.000 nei Comuni di Aviano, Montereale Valcellina, S. Martino di Campagna, San Quirino, Maniago, Budoia, Polcenigo, Roveredo in Piano, Cordenons, Pordenone e Porcia.
La capacità disponibile causa l'interrimento è stimata in circa 10 milioni di m3.
Tutti i bacini generati da sbarramenti di corsi d'acqua naturali presentano il fenomeno dell'interrimento. Il motivo è dovuto al fatto che lo sbarramento intercetta il trasporto solido, fenomeno particolarmente pronunciato nel torrente Cellina e nei suoi affluenti.
La problematica nel caso di Barcis è complessa in quanto non è stata affrontata per tempo ed i quantitativi da rimuovere per ripristinare il volume utile originario sono importanti. La Regione FVG ha costituito un tavolo interdirezionale tra le Direzioni Centrali Ambiente ed Energia, Lavori Pubblici ed Agricoltura con lo scopo di individuare delle soluzioni a breve, medio e lungo termine. Quest'ultima con lo scopo di rimuovere in modo strutturale circa 200.000 m3 di materiale all'anno, che è la stima del trasporto solido mediamente movimentato dal Cellina ogni anno che giunge a Barcis.
Lo sghiaiamento risulta necessario per ripristinare il volume utile e conseguentemente recuperare i 10 milioni di m³ di invaso attualmente occupati dal materiale inerte. A tal proposito è utile ricordare che l'attività e gli impianti irrigui realizzati dal Consorzio si sono sviluppati nel tempo contando anche sui volumi originari di Barcis.
Allo stato attuale le proposte per lo sghiaiamento sistematico del serbatoio di Barcis e del torrente Cellina a Barcis, condivise anche dagli amministratori della Valcellina, sono:

- estrazione ghiaia con draga/escavatori e trasporto su gomma;
- estrazione ghiaia con draga e trasporto a mezzo condotta;
- estrazione con draga/escavatori, trasporto su gomma fino a Ravedis, scarico e trasporto su nastro/teleferica a valle del serbatoio;
- estrazione con draga/escavatori e trasporto alla stazione ferroviaria di Montereale Valcellina.

Il Consorzio, con un finanziamento della Direzione Regionale Ambiente ed Energia, ha dato un incarico ad un professionista per uno studio di fattibilità avente come obiettivo l'individuazione e la valutazione delle possibili modalità di sghiaiamento sistematico del lago di Barcis e del torrente Cellina a Barcis.
Lo scopo dello studio è quello di fornire alla Regione uno strumento di supporto per le decisioni da assumere.
A distanza di 65 anni, la capacità d'invaso disponibile, anche a seguito degli eventi atmosferici dell'ottobre 2018, è stimata oggi in circa 10 milioni di m3, quindi con una perdita del 50% del volume invasabile.
Va quindi urgentemente trovata la soluzione al problema in modo da poter garantire l'irrigazione delle coltivazioni agricole alimentate dalle acque del Cellina durante la stagione estiva.

Dichiarazioni vitivinicole, nuove funzioni collegate ai registri telematici

Rivendicazioni delle uve entro 15 novembre

di Marco Malison

Con decreto 7701 del 18 luglio 2019 il Mipaaf ha aggiornato le disposizioni relative alle dichiarazioni vitivinicole. Restano sostanzialmente invariate le scadenze e la modulistica già adottate negli anni passati ma viene introdotta una novità significativa sulle modalità di compilazione. A partire da questa vendemmia sarà infatti disponibile una nuova funzione di precompilazione dei quadri G (dati vinificazione), I (uve acquistate) e V (elenco fornitori mosti e VNF) che consentirà di importare i dati dai registri di cantina telematici. Naturalmente l'importazione sarà possibile nella misura in cui i registri risulteranno aggiornati (su SIAN) fino allo stato di vino finito con i prodotti correttamente codificati. L'utilizzo di questa funzione è facoltativo e, trattandosi del primo anno, sarà necessario verificare attentamente il suo corretto funzionamento. Pertanto raccomandiamo vivamente ai nostri associati di fornire sempre agli uffici CAA, oltre ai dati delle uve raccolte, anche le informazioni relative alle compravendite di prodotti a monte del vino nonché le tipologie e i quantitativi di vino prodotto. In questo modo la funzione di recupero dati dai registri potrà essere utilizzata come ausilio per velocizzare il lavoro e per controllo dei dati raccolti.

La dichiarazione prevede i seguenti quadri:

- Quadro A – informazioni anagrafiche del dichiarante
- Quadro C – riepilogo delle uve raccolte e della loro destinazione
- Quadro R – dettaglio della rivendicazione delle uve (per superficie unità vitata)
- Quadro F – allegato cessione delle uve
- Quadro F2 – conferimento delle uve a struttura cooperativa
- Quadro G – produzione vini e mosti
- Quadro I – specifiche uva acquistata da produttori fuori regione
- Quadro V – elenco fornitori di mosti e prodotti a monte del vino

Nella tabella che segue si riportano, per tipologia di produttore, i quadri da presentare con le relative scadenze.

dichiarante / quadro	anagrafica	raccolta e rivendicazione	cessione uve	acquisto uve	vinificazione	elenco fornitori mosti e vini	scadenza presentazione
produttori di uve che non vinificano (cessione totale delle uve)	A	C/R	F				15 novembre
produttori che vinficano esclusivamente le proprie uve senza cessioni	A	C/R			G		15 novembre con eventuale modifica del solo quadro G entro 15 dicembre
produttori che vinficano esclusivamente le proprie uve con cessione parziale	A	C/R	F		G		15 novembre con eventuale modifica del solo quadro G entro 15 dicembre
produttori che vinificano tutte le uve proprie + uve/mosti acquistati	A	C/R					15 novembre
				I	G	V	15 dicembre
produttori che cedono parte delle uve e vinificano anche uve/mosti acquistati	A	C/R	F				15 novembre
				I	G	V	15 dicembre
soggetti che vinificano esclusivamente uve/mosti acquistati da terzi	A			I	G	V	15 dicembre
intermediatori di uve	A		F	I			15 novembre
conferitori a cooperativa	A	C/R	F2				15 novembre
cantine cooperative	A			I	G	V	15 dicembre

Bando bis per investimenti OCM-vino

Riguarda la campagna 2019-2020, scadenza 15 novembre

di Marco Malison

Per la seconda volta nel corso del 2019 apre il bando per gli investimenti nelle imprese vitivinicole finanziato con i fondi comunitari dell'organizzazione comune dei mercati agricoli (noto anche come OCM). Il bando dello scorso febbraio era relativo alla campagna 2018-2019, quello appena aperto riguarda invece la campagna 2019-2020 e scadrà il prossimo 15 novembre.

Oggetto del finanziamento e modalità di partecipazione sono sostanzialmente identiche al passato. Pertanto sono considerate spese ammissibili l'acquisto di vasi vinari in legno per l'invecchiamento dei vini (botti e barrique), attrezzature isobariche destinate all'elaborazione di vini spumanti e ogni altra attrezzatura di cantina fatta eccezione per gli impianti di imbottigliamento. Condizione essenziale per l'ammissibilità della spesa – che dovrà essere dimostrata con apposita relazione tecnica – è che i materiali e le attrezzature acquistate non siano delle semplici sostituzioni ma conseguano l'obiettivo della misura ovvero il miglioramento in termini di adeguamento alla domanda di mercato e di competitività aziendale. Possono accedere al bando tutte le imprese (micro, piccole, medie, grandi) che svolgano una attività di trasformazione parziale o totale delle uve, siano queste di propria produzione, conferite da soci o acquistate da altri produttori.

Considerata la scadenza ravvicinata i produttori hanno pochissimo tempo per preparare la domanda e la relativa documentazione. Si raccomanda particolare attenzione alla raccolta della terna di preventivi prevista dal bando. L'organismo pagatore Agea infatti impone regole molto rigide sulla modalità di richiesta e ricevimento delle offerte (sempre via Pec), sulla loro forma e contenuto al fine di renderle chiare, complete e confrontabili. La mancanza di un solo preventivo o l'assenza di elementi essenziali sono motivo di rigetto della domanda.

Obbligo di trasmissione telematica dei corrispettivi

Escluse alcune imprese agricole

di Chiara Visintin

Dal 1 gennaio 2020 tutti gli operatori economici, a prescindere dal volume d'affari, saranno sottoposti all'obbligo di memorizzazione e di trasmissione telematica dei corrispettivi.
Rimangono escluse le imprese agricole che adottano il regime speciale agricolo Iva e che vendono solo prodotti agricoli propri.
L'adempimento di tale obbligo andrà effettuato tramite i cosiddetti "Registratori telematici" (o relativi Server-RT), strumenti tecnologici che garantiscano l'inalterabilità e la sicurezza dei dati, che dovranno essere attivati/messi in servizio da un laboratorio abilitato dall'Agenzia delle Entrate. Prima di tali operazioni però è necessario che l'esercente (o suo
delegato) provveda ad accreditarsi mediante apposita procedura disponibile sul sito dell'Agenzia delle Entrate. L'attivazione si conclude con il rilascio di un QRCODE, da applicare sull'apparecchio; tutte le informazioni acquisite dall'Agenzia (dati del contribuente titolare del RT/tecnico abilitato che ha operato sul RT/ operazioni effettuate nel corso del tempo sul RT) costituiranno il "libretto di dotazione informativo del Registratore Telematico", che va a sostituire quello cartaceo. Il Registratore telematico dovrà inoltre essere sottoposto ad apposita verifica con periodicità biennale.
Scontrini e ricevute fiscali verranno sostituiti da un "documento commerciale", che solo in alcuni casi avrà rilevanza fiscale, ma che potrà essere utilizzato per resi e garanzie.
In merito alla generazione e trasmissione dei dati all'Agenzia i soggetti obbligati dovranno memorizzare elettronicamente ogni giorno i dati relativi ai corrispettivi giornalieri nel RT e trasmettere telematicamente all'AdE questi dati entro dodici giorni dall'effettuazione dell'operazione (consegna del bene o pagamento anticipato per le cessioni e pagamento per i servizi).
In caso di esito negativo i file si considerano non trasmessi: l'esercente dovrà trasmettere il file corretto entro cinque giorni lavorativi successivi alla comunicazione dello scarto.
Con la Circolare dell'AdE 15/E/2019 è stata approvata una "moratoria sanzionatoria" di sei mesi, dal 1° gennaio 2020 al 30 giugno 2020, che prevede la disapplicazione delle sanzioni, a condizione che il contribuente certifichi i corrispettivi memorizzando gli stessi con i registratori di cassa già in uso ovvero con l'emissione di ricevute fiscali e trasmetta i dati all'Agenzia entro il mese successivo a quello di effettuazione dell'operazione mediante i servizi online messi a disposizione gratuitamente dalle Entrate nel portale "Fatture e corrispettivi".
Si ricorda che, in considerazione del fatto che per assolvere l'adempimento in esame, i soggetti interessati si trovano a dover acquistare un nuovo misuratore fiscale con le funzioni di RT o adattare, se possibile, quello in uso, affinché possa essere utilizzato come RT, il Legislatore ha previsto il riconoscimento di un contributo, sotto forma di credito d'imposta, pari al 50% della spesa sostenuta con un massimo, per ogni strumento, di 250 euro in caso di acquisto e 50 euro in caso di adattamento (Detto credito è utilizzabile esclusivamente in compensazione nel mod. F24, utilizzando il codice tributo "6899").

SPORTELLO DI CONSULENZA DIRITTI DEL MALATO

AGGIUNGIAMO VALORE AL VALORE
èpaca
COLDIRETTI

Lo sportello è attivo

OGNI LUNEDÌ

10:00 - 13:00

presso la Sede

Associazione Diritti del Malato

Padiglione 14, 2° piano

È preferibile prendere appuntamento contattando lo 0432.552227 o tramite mail a dirittimalatoudine@gmail.com

in collaborazione con

ASSOCIAZIONE DI TUTELA DIRITTI DEL MALATO DELLA PROVINCIA DI UDINE

Ospedale Civile di Udine,
Piazzale Santa Maria della Misericordia, 11

La trasparenza nel settore del pesce

L'importanza delle informazioni al momento della vendita

di Barbara Toso

SICUREZZA ALIMENTARE FOOD SAFETY SICUREZZA ALIMENTARE

Le normative europee, e di conseguenza italiane, prevedono che siano sempre fornite al consumatore finale informazioni chiare e trasparenti sugli alimenti disposti in vendita, a mezzo etichetta per i beni confezionati o con altre modalità per quelli sfusi (anche se, ricordiamo con orrore, le stesse normative concedono deroghe e abomini sull'origine delle materie prime per gran parte dei prodotti!).

Per il settore del pesce e dei prodotti da esso derivati, sono state fissate regole ben precise ed aggiuntive rispetto a quelle fissate per tutti gli alimenti. In questo breve articolo riassumiamo le informazioni che dobbiamo avere a disposizione durante l'acquisto di pesce sfuso, al banco attrezzato:

- denominazione commerciale della specie ed il suo nome scientifico;
- metodo di produzione, mediante i termini "…pescato…" o "…pescato in acque dolci…" o "…allevato…";
- zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato;
- categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (sciabiche, reti da imbrocco, reti da traino e reti analoghe, reti da circuizione e reti da raccolta, ami e palangari, draghe, nasse e trappole);
- se il prodotto è stato scongelato.

Per i prodotti non trasformati a base di pesce congelati deve obbligatoriamente essere indicata la data di congelamento o la data del primo congelamento, nel caso di prodotti che sono stati congelati più di una volta Le informazioni, come detto, possono essere fornite anche tramite cartelli o poster, a patto che ogni specie esposta possa essere facilmente individuabile dal consumatore (ossia identificata singolarmente almeno con la denominazione commerciale).

Nel caso del pesce catturato in mare la zona di origine va indicata per esteso, come zona FAO (es: : Zona FAO 37.2.1). Possono poi essere aggiunte, su base volontaria, informazioni più dettagliate.

Se il pesce è catturato in acque dolci, l'informazione deve includere il corpo idrico di origine (fiumi, laghi eccetera) e il paese di origine. Per i prodotti dell'acquacoltura, deve essere fornita la menzione dello Stato membro o del paese terzo in cui il prodotto ha raggiunto oltre la metà del suo peso finale o è rimasto oltre la metà del periodo di allevamento o, nel caso di molluschi e crostacei, è stato sottoposto alla fase finale del processo di allevamento o di coltura per almeno sei mesi.

Cogliamo l'occasione per riportare alcuni preziosi consigli elaborati da Altroconsumo (www.altroconsumo.it) per riconoscere il pesce fresco, osservando bene alcune parti del corpo.

Se il pesce è fresco:

- L'occhio è bombato (convesso), la cornea trasparente e la pupilla nera e brillante. Le branchie sono di colore rosso vivace e senza muco. L'odore delle branchie (e della cavità addominale) è di alghe marine.
- La pelle è di colore vivo, senza decolorazioni. Il muco cutaneo, presente naturalmente sulla superficie del pesce, è acquoso e trasparente.
- Le squame aderiscono alla pelle. La carne è compatta ed elastica.
- Il peritoneo, la membrana che riveste la cavità addominale, nel pesce fresco, aderisce alla carne.
- La colonna vertebrale si spezza invece di staccarsi; internamente, lungo la colonna, non è presente alcuna colorazione.

Se il pesce non è fresco...

- L'occhio è incavato al centro, la cornea lattiginosa e la pupilla è grigia.
- Il colore delle branchie tende al giallastro ed è presente muco lattiginoso. L'odore delle branchie (e della cavità addominale) è acre.
- La pelle si presenta spenta o in uno stato più avanzato di deperimento; il muco è grigio-giallognolo e opaco.
- Le squame si staccano con facilità dalla pelle.
- La carne è molla e flaccida.
- Il peritoneo non aderisce alla cavità addominale e la colonna vertebrale si stacca. Inoltre, la zona lungo la colonna vertebrale, diventa di colore sempre più rosso con l'"invecchiamento".

Sicurezza nei luoghi di lavoro: ripartono i corsi di formazione

Il via a Pordenone a inizio novembre

di Silvana La Sala

Il Testo Unico sulla Sicurezza sui luoghi di lavoro prevede tra i vari obblighi in capo al Datore di Lavoro quello di: designare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi (RSPP); designare i lavoratori quali Addetti Antincendio, di Primo Soccorso per la gestione delle emergenze; adempiere alla Formazione dei Lavoratori (Generale e Specifica).

Tutte queste figure devono essere adeguatamente formate, con lo scopo di sviluppare conoscenze competenze e coscienza della prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro.

Anche quest'anno Coldiretti struttura una serie di percorsi formativi che vanno in questa direzione, consentendo di fatto alle aziende interessate di ottemperare agli obblighi cogenti.

TIPOLOGIA CORSI

Formazione Lavoratori, Generale e Specifica - La formazione, secondo l'Accordo Stato-Regioni consente ai lavoratori di conoscere, nel dettaglio i concetti di rischio, danno, prevenzione e i relativi comportamenti da adottare al fine di tutelare la propria sicurezza e salute e quella dei propri colleghi.

Addetto Antincendio – È destinato a coloro che sono incaricati di attuare le misure di: prevenzione incendio, lotta antincendio, gestione delle emergenze, evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato.

Addetto al Primo Soccorso – I partecipanti saranno in grado di attuare le principali manovre di primo soccorso; riconoscere e valutare un evento acuto; conoscere le patologie tipiche del proprio ambito lavorativo; allertare, comunicare e collaborare con il pronto intervento.

Formazione RSPP - L'obiettivo della formazione per Datori di Lavoro che intendono svolgere il ruolo di RSPP, è fornire conoscenze e metodi ritenuti indispensabili per affrontare e risolvere le problematiche connesse all'attuazione e alla gestione della sicurezza e salute sul lavoro.

Abilitazioni per l'uso di attrezzature da lavoro (es.: patentino Trattori e altro: Il percorso formativo, strutturato in moduli teorici e pratici, è finalizzato all'apprendimento di tecniche operative adeguate per utilizzare in condizioni di sicurezza l'attrezzatura.

Questo il calendario di massima autunnale

Tipologia corso	Sede	Date
Formazione abilitazione uso trattori a ruote (8 ore)	Pordenone	05, 06, 07 novembre 2019
Formazione abilitazione uso trattori a ruote (8 ore)	Udine	12, 13, 14 novembre 2019
Formazione abilitazione uso trattori a ruote (8 ore)	Gorizia	19, 20, 21 novembre 2019
Formazione abilitazione uso escavatori, pale, terne (16ore)	Pocenia (Ud)	15 e 18 novembre 2019
RSPP (32 ore)	regionale	in partenza da gennaio 2020
Aggiornamento RSPP (10 ore)	Go-Ud-Pn	in partenza da gennaio 2020
Addetto Antincendio (8 ore)	Go-Ud-Pn	in partenza da gennaio 2020
Aggiornamento Addetto Antincendio (5 ore)	Go-Ud-Pn	in partenza da gennaio 2020
Addetto Primo Soccorso (12 ore)	Go-Ud-Pn	in partenza da gennaio 2020
Aggiornamento Addetto Primo Soccorso (4 ore)	Go-Ud-Pn	in partenza da gennaio 2020

Per informazioni e iscrizione ai corsi rivolgersi agli Uffici di Zona, dove potrete segnalare anche eventuali ulteriori necessità formative non ancora in programma.

Ricordiamo che i corsi hanno un numero minimo e massimo di partecipanti per essere attivati. Prima dell'avvio di ogni corso, alle aziende iscritte verrà comunque inviata apposita comunicazione con i dettagli relativi. Eventuali modifiche al programma verranno tempestivamente comunicate.

Per ulteriori informazioni è possibile contattare l'Ufficio Regionale Salute e Sicurezza Luoghi di Lavoro ai numeri 0432/595812 – 0434/239337 o inviare una e-mail: sicurezza.friulivg@coldiretti.it.

La rinascita dell'agricoltura italiana

Il 30 ottobre 1944, a Roma, nasceva la Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti fondata da Paolo Bonomi, leader sindacale geniale, con doti organizzative non comuni e con un profilo umano e cristiano temprato nell'esperienza associativa dell'Azione Cattolica. Con l'aiuto di un discernimento intelligente, realista e lungimirante, Bonomi ha fatto emergere rilevanza e spazio ai lavoratori della terra, restituendo ad essi l'importanza che meritavano. Ricordarlo è assolvere un debito di gratitudine nei suoi confronti per aver dedicato la vita al popolo delle campagne, e per averlo difeso e aperto a collegamenti più ampi, perché le speranze e le fatiche del mondo rurale diventassero patrimonio di tutta la società civile.

Nelle campagne, prima ancora che terminasse la seconda guerra mondiale, Bonomi ha fatto emergere una nuova figura sociale, quella del coltivatore diretto, fino a quel momento marginale, che perseguiva il binomio vincente della famiglia rurale come comunità di lavoro e dell'impresa agricola come azienda diretto coltivatrice. Era iniziato il riscatto di una moltitudine di lavoratori agricoli che prendevano coscienza del loro ruolo, che apprezzavano il bene della libertà riconquistata, che esprimevano la fiducia nel fecondo cattolicesimo sociale, che sapevano resistere alle suggestioni eversive del materialismo e del secolarismo.

Ricordare il passato per comprendere il presente ci permette di rivivere pagine imperdibili di una storia che è anche la nostra storia. Ogni passaggio di questo racconto straordinario è un anello di una lunga catena di operatori del sindacato e della cooperazione, che hanno segnato la crescita della loro dignità, ma anche del peso della loro presenza organizzata.

Fare memoria storica è voler esprimere la gratitudine a tutti coloro che a vario titolo, hanno militato e lavorato per lo sviluppo di questa organizzazione professionale che nonostante l'incalzare dei cambiamenti succedutesi nel tessuto economico e sociale, ha conservato consistenza robusta, presenza capillare e fierezza della propria dignità.

Da 75 anni gli agricoltori, attraverso Coldiretti, stanno scrivendo pagine importanti della storia dell'imprenditoria agricola italiana, traducendo in progetti di sviluppo la fedeltà alla terra, al territorio, al lavoro e alla impresa agricola, testimoni di questo fecondo patrimonio culturale, sociale ed economico.

don Paolo Bonetti
Consigliere ecclesiastico

MERCATI AGRICOLI DI CAMPAGNA AMICA IN FVG

COLDIRETTI FRIULI VENEZIA GIULIA — CAMPAGNA AMICA Il Mercato

IL CIBO giusto

UDINE	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
MERCATO COPERTO UDINE - Via Tricesimo 2		15.30 - 20.00			8.00 - 13.00	8.00 - 13.00
UDINE CENTRO - Piazza XX Settembre	8.00 - 12.30			15.30 - 19.00		
PASSONS - Piazzale ex Latteria - Via Dante		8.00 - 12.00				
UDINE "VILLAGGIO DEL SOLE" - Piazzale Carnia			8.00 - 12.00			
UDINE "SANT'OSVALDO" Piazzale della Chiesa - Via Pozzuolo				8.00 - 12.30		
MANZANO - Via R. Braida - San Nicolò					15.30 - 18.00	
CIVIDALE DEL FRIULI Area antistante vecchia stazione ferroviaria						8.30 - 12.30
CODROIPO - ex Foro Boario - Piazza Giardini						7.30 - 12.00
PORDENONE						
MERCATO COPERTO PORDENONE - Via Roma 4			8.00 - 13.00	15.00 - 19.00		8.00 - 13.00
MANIAGO - Via Vittorio Veneto						8.00 - 12.30
GORIZIA						
MERCATO COPERTO NUOVO GORIZIA - Via IX Agosto 4/b	15.00 - 19.00			8.30 - 13.00		8.30 - 13.00
GRADISCA D'ISONZO - Via Regina Elena		8.00 - 13.00				
GRADISCA D'ISONZO - Piazza Unità D'Italia					8.00 - 13.00	
MONFALCONE - Piazza Falcone e Borsellino			8.00 - 13.00			
CORMONS - Piazza XXIV Maggio					8.00 - 13.00	
TRIESTE						
TRIESTE - Piazza Vittorio Veneto		8.00 - 13.00				
TRIESTE - Campo San Giacomo						8.00 - 13.00
TRIESTE - Giardini dell'Asp-Itis - Via Pascoli quartiere Largo Barriera Vecchia				8.30 - 12.30		

INFO CAMPAGNA AMICA: 0432.595803 - campagnamica.fvg@coldiretti.it

CAMPAGNA AMICA UDINE
CAMPAGNA AMICA PORDENONE
CAMPAGNA AMICA GORIZIA E TRIESTE

Arriva il pesce fresco della laguna di Marano

La novità tra i banchi del Mercato coperto di Udine

di Vanessa Orlando

Al Mercato coperto di Udine è arrivato il pescatore Roberto Callegaro, che dal 2013 è il volto della vendita diretta da imbarcazione marchiata Campagna Amica sulla banchina di piazza dello Squero a Marano Lagunare. Ora a Udine c'è il suo pescato freschissimo e di qualità in vendita diretta. Presente ogni martedì dalle 15.30 alle 20 e ogni sabato dalle 8 alle 13, Callegaro ha già conquistato tutti. Sono infatti moltissimi i consumatori che fanno la fila per acquistare il suo pescato fresco, di laguna e di mare. Orate, cefali, mazanette, mormore, ombrine, sogliole, triglie, branzini, ghiozzi, seppie, canocchie: lunga la lista di tipologie di pesce che in base alla battuta di pesca e alla stagione possono essere presenti sul banco di via Tricesimo 2 a Udine.

Callegaro è molto apprezzato dai clienti anche per il suo modo di presentare il prodotto. Accompagna infatti al giusto acquisto anche i cittadini meno abili con la cucina di pesce, fa conoscere tutti i passaggi essenziali della pulizia del prodotto, aiuta a riconoscere le varietà di pescato meno note e lascia consigli su come valorizzarle con ricette sane e gustose. «Credo fortemente nel progetto di Campagna Amica quale valore aggiunto per la mia attività di pescatore – le sue parole – e sono convinto che il rapporto diretto con il consumatore possa favorire il consumo di pesce fresco locale.

Settimanalmente, con messaggi telefonici, aggiorno i miei clienti in merito alla battuta di pesca dando indicazioni sui tipi di pesce disponibili di volta in volta, sui prezzi e sulla possibilità di prenotazione».

Pordenonelegge Coldiretti e Campagna Amica

Presentato un volume al Mercato coperto in collaborazione con Donne Impresa

Pordenonelegge resta un'importante vetrina per Coldiretti e Campagna Amica e lo si è visto anche in occasione della ventesima edizione della festa del libro con l'autore. Due gli appuntamenti in programma con logo Campagna Amica e Coldiretti. Il primo ha riguardato la presentazione di un libro, in collaborazione con Coldiretti Donne Impresa, al nuovo Mercato coperto. Il direttore Antonio Bertolla ha ricordato come l'obiettivo di Coldiretti sia quello di instaurare un più stretto legame tra il mondo agricolo e la cultura che il nostro paese ed i nostri territori esprimono. Marco De Munari, vicepresidente Coldiretti e componente del consiglio della Fondazione Pordenonelegge, ha sostenuto come la manifestazione sia un canale preferenziale ed intelligente di proporsi con progetti e idee sulle quali confrontarsi con un pubblico preparato e maturo sui temi dell'alimentazione e dell'agroalimentare e non solo.

Il mercato si è rivelato oltre che ospitale anche adatto al contesto e al contenuto del libro. Il volume Spunti antichi per donne moderne è stato realizzato da un gruppo di imprenditrici agricole aderenti a Donne impresa, coordinato da Rachele Cipolla che ha presentato il lavoro introdotta da Silvia Bosco, coordinatrice nazionale di Donne Impresa. Quest'ultima ha posto l'attenzione a come Pordenonelegge sia diventato familiare ad ospitare iniziative proposte da Coldiretti con Donne Impresa. In secondo luogo ha posto l'accento sui contenuti del libro, 1semplici, significativi, ma utili e concreti ad essere messi in pratica, così come sono le donne imprenditrici agricole nel loro lavoro».

Da parte sua Cipolla dopo una introduzione di presentazione ha ricordato come l'idea di realizzare il libro sia nata in un momento di crisi economica dove la parola risparmio e antispreco stavano diventando molto comuni.

Dopo un'accurata ricerca e selezione delle tradizioni tramandate dalle famiglie e dalle amicizie delle donne coinvolte, sono state individuate le ricette e i rimedi della nonna ma che risultano tutt'oggi attuali. Prodotti della terra con le proprietà e i benefici intrinsechi: creme di bellezza e maschere per il viso creati con yougurt, latte, e miele sono infatti interessanti rimedi naturali per la salute, senza dimenticare l'utilizzo di frutta e verdura per inaspettati metodi di pulizia della casa che danno la possibilità sia di risparmiare e di inquinare meno. All'interno del libro un piccolo spazio è stato dedicato a delle curiosità definite utili e preziose.

da sinistra: Marco De Munari, Silvia Bosco e Rachele Cipolla

Un momento della presentazione del libro

Un momento della presentazione del libro

«Come Donne Impresa siamo molto orgogliose di aver realizzato questo libro – ha commentato Cipolla – e ci stupiamo di quanto interesse susciti ogni volta che lo presentiamo». Un interesse dimostrato anche in occasione di Pordenonelegge nel momento della distribuzione di un libro, andato a ruba tanto da essere esaurito in pochi minuti, ma che sarà disponibili nei prossimi giorni al mercato.

L'aperitivo in giallo alla festa del libro

Con gli agrichef Tiziano Trevisanutto e Luca Pancotto

Il Mercato coperto di Campagna Amica e gli agrichef sono stati protagonisti in occasione di Pordenonelegge ed esattamente durante la presentazione del libro di Donne Impresa. I cuochi contadini, Tiziano Trevisanutto dell'agriturismo Gelindo dei Magredi di Vivaro e Luca Pancotto dell'agriturismo Cortivo Pancotto di Caneva sono stati gli interpreti dell'aperitivo in giallo proposto al termine dell'evento.
Risotto allo zafferano dell'azienda agricola la Genuina di Caneva e crostini sfiziosi proposti dall'agrichef Pancotto, vellutata di zucca con ciccioli croccanti e frittata alla zucca proposti dall'agrichef Trevisanutto sono state alcune delle pietanze a cui si è aggiunto il pane giallo dell'azienda agricola Il tem Pers di Caneva, il tutto abbinato ai vini dell'azienda vitivinicola Torre Orientale Pecol Boin di Spilimbergo. Un aperitivo contadino particolarmente gradito di numerosi visitatori del mercato.

Gli agrichef Luca Pancotto e Tiziano Trevisanutto che hanno preparato l'aperitivo in giallo

Gli agrichef con le rappresentanti di Donne Impresa e Marco De Munari

Il secondo appuntamento targato Coldiretti

L'incontro con Massimo Recalcati

Il destino dell'amore è stato tra gli appuntamenti di Pordenonelegge sponsorizzati da Coldiretti Pordenone. L'incontro con l'autore, Massimo Recalcati, ha visto il tutto esaurito. L'amore dura solo il tempo di un bacio? La fiamma che brucia può durare eternamente? Oppure ogni amore finisce inevitabilmente? Questi sono gli interrogativi che secondo Recalcati riguardano l'amore e che l'autore ha scandagliato durante la presentazione del libro.
L'unico amore assoluto è l'amore per la madre. Quando due si incontrano ognuno di loro cerca nell'altro la madre. L'innamoramento è un momento di condivisione con la persona amata. Questi ed altri sono stati i ragionamenti che Recalcati ha approfondito durante l'appuntamento, provocando particolare interesse e lasciando al pubblico le conclusioni.

L'autore Recalcati (foto sopra) e il pubblico (foto sotto)

Gli eventi al Mercato: la ricetta con l'aperitivo

Già predisposto il programma con le iniziative di novembre

Il mese di settembre ha riportato il Mercato coperto di Campagna Amica alla sua piena attività, soprattutto con il programma degli eventi. Dopo Pordenonelegge le iniziative di ottobre si sono caratterizzate con una serie di proposte e fra queste quelle del giovedì con la ricetta con l'aperitivo. A fare da apripista l'agrichef Luca Pancotto dell'agriturismo Cortivo Pancotto.

Interessante la presentazione dell'azienda anche attraverso un video in cui Luca e la moglie Sonia hanno trasmesso tutta la loro passione per il lavoro di imprenditori agricoli, con l'azienda, l'agriturismo e la malga con fattoria didattica. Nella latteria, Sonia, maestra casara, trasforma formaggi a latte crudo anche di montagna. Le ricette non potevano non essere altrettanto stuzzicanti: carne marinata e gnocchi di ricotta con burro di malga. Degustazione graditissima anche da parte della nutrita delegazione dell'associazione San Valentino di Pordenone.

Luca a Sonia Pancotto durante la presentazione

Alcuni dei partecipanti alla presentazione della ricetta con l'aperitivo

Fiori d'arancio in casa Coldiretti

Il presidente Matteo Zolin ha sposato Linda Rigoni

Fiori d'arancio in casa Coldiretti. Il presidente provinciale, Matteo Zolin, ha sposato Linda Rigoni. La cerimonia si è svolta a Dandolo di Maniago nella chiesa di San Francesco. La messa è stata celebrata da don Paolo Zovatto. Zolin, presidente dell'organizzazione agricola da poco più di un anno è anche componente dell'associazione nazionale allevatori suini. Dopo la messa, sono stati tanti i parenti e gli amici che hanno festeggiato insieme agli sposi. Un matrimonio che ha avuto il carattere di un'autentica festa di una comunità che gli sposi ben rappresentano.

PORDENONE
GIORNATA PROVINCIALE DEL RINGRAZIAMENTO

domenica 17 novembre

Morsano al Tagliamento

programma

ore 10.00 ritrovo partecipanti e raduno mezzi agricoli
ore 11.00 celebrazione Santa Messa chiesa di San Martino
ore 12.00 benedizione mezzi agricoli e interventi autorità

seguirà momento conviviale

Gli sposi Matteo Zolin e Linda Rigoni

Emergenza fauna selvatica: patto istituzioni-agricoltori

Incontro in Prefettura per trovare una soluzione al fenomeno

di Paolo Cappelli

Angela Bortoluzzi

Emergenza fauna selvatica: patto istituzioni-agricoltori
Incontro in Prefettura per trovare una soluzione al fenomeno
di Paolo Cappelli
Si è svolta nel palazzo della Prefettura di piazza Vittoria a Gorizia una riunione dedicata alla questione dei danni causati dal cinghiale, e più in generale dalla fauna selvatica: un fenomeno crescente avvertito ormai non più come una questione meramente di natura agricola, ma, visti gli "incontri ravvicinati" vicino alle case, anche come problematica afferente alla sicurezza, l'ordine pubblico e la sanità.

All'incontro, voluto dal prefetto Massimo Marchesiello sulla base delle pressanti istanze provenienti dal territorio, hanno partecipato l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier, i consiglieri regionali Ilaria Dal Zovo e Igor Gabrovec, i responsabili delle competenti strutture regionali, i referenti delle associazioni di categoria, tra cui la presidente di Coldiretti Gorizia e il direttore Ivo Bozzatto.

Marchesiello e Zannier, ritenuta fondamentale la salvaguardia delle attività agricole ed economiche presenti sul territorio, hanno assicurato la presenza delle istituzioni a fianco degli imprenditori e il sostegno al mondo agricolo per la ricerca di soluzioni in tempi rapidi. Nel corso della riunione Coldiretti, attraverso le parole della presidente Bortoluzzi, nel ringraziare il Prefetto per l'apertura del tavolo di lavoro sul tema, ha sottolineato la situazione di totale emergenza vissuta dal territorio isontino nel corso del 2019, una situazione, ha ripreso Bortoluzzi, «che peggiora di anno in anno e che, accanto agli ormai "consolidati" danni provocati dai cinghiali, vede diffondersi la problematica delle nutrie, corvi, merli e nelle zone lagunari nelle valli da pesca dei gabbiani. Le denunce di danni, dai dati forniti dai nostri uffici di zona, sono oltre un centinaio e rappresentano solo una piccola parte, perché molti agricoltori, purtroppo, hanno rinunciato a presentarla». Al tema cinghiali non possiamo fare fronte con gli attuali strumenti; è necessario mettere mano alla norma regionale e a quella nazionale».

Lorena Russian eletta presidente di Donne Impresa Gorizia e Trieste

Succede a Raffaella Cocco

di Claudia Krainik

Eletta alla guida di donne impresa di Gorizia e Trieste Lorena Russian, nata nel 1971 e co-titolare di una impresa policolturale, succede ad Raffaella Cocco, dimissionaria. Lorena Russian guiderà per i prossimi anni il movimento interprovinciale composto dalle Federazioni di Gorizia e di Trieste. A Lorena gli auguri dei presidenti di Gorizia Angela Bortoluzzi e di Trieste Muzina e del direttore delle due federazioni Ivo Bozzatto. «Sono onorata di rappresentare questa grande organizzazione – le parole di Russian –. Per me è un ruolo di grande responsabilità che porterò avanti con un lavoro di squadra. Ho al mio fianco donne di spessore che rappresentano aziende con storie e progetti importanti e interessanti».

Sono state inoltre riconfermate le viceresponsabili Natasa Kocjianc e Katia Stopper. Nulla cambia nella composizione del consiglio.

GORIZIA
GIORNATA PROVINCIALE DEL RINGRAZIAMENTO

domenica 17 novembre

Alture di Polazzo
Parco Rurale "Alture di Polazzo"

programma

ore 10.00 ritrovo partecipanti e raduno mezzi agricoli
ore 11.00 celebrazione Santa Messa chiesa di San Martino
ore 12.00 benedizione mezzi agricoli e interventi autorità
ore 13.00 momento conviviale

NUOVA APERTURA
A GORIZIA

VIA IX AGOSTO 4/B • GORIZIA

APERTO

CAMPAGNA AMICA
Il Mercato

LUNEDÌ 15 - 19

GIOVEDÌ E SABATO 8.30 - 13

Bacheca Annunci

Macchine, attrezzatura agricola e di vinificazione

CERCO trattorista per vendemmia meccanica e altro zona Gorizia. Tel 389.6975426

VENDO 500m di tubi da 10 in ferro zincato con accessori; 20 irrigatori (25m); Same Taurus 60hp; attrezzatura varia (erpice, aratro, trinciastocchi, spandiconcime, botte diserbo). Tel 389.0209326

VENDO elementi cemento per insilati; sarchiatrice 4 file; vibrocultore idraulico con rullo; seminatrice mais 4 file; aratro bivomere idraulico. Tel 380.2585111

CERCO trespolo per potatura pioppi su sollevatore. Tel 339.3201256

VENDO tubi alluminio da 100 e da 120; cavallette per irrigatore con saracinesca; accessori irrigazione; irrigatori grandi e piccoli; seminatrice Gaspardo SP530 con controllo semina 4 file; sarchiatore idraulico; spandiconcime da 7q per 4-6 file a cardano; botte diserbo 4hl e 6hl. Tel 349.3905759

VENDO New Holland TN90F dt 5000h lavoro; Fiat 315 con telaio protezione; 5 carretti portabins per raccolta frutta. Tel 338.6946680

VENDO botte diserbo 8hl telaio riportato idraulica; Jhon Deere 3040; aratro bivomere Ora 16; erpice idraulico Ora 4m; spandiconcime. Tel 347.1032119

VENDO pompa travaso acqua con collo d'oca e pesca. Tel 0431.588464 ore pasti

VENDO Fiat 300 con sollevatore nuovo; erpice Biaggioli; serbatoio Dal Degan da 2hl in vetroresina portato per diserbo e viti completa di pompa cardano e barra da 8m; scansaceppi Legretier; terzopunto. Tel 333.4005991

VENDO vibrocultore Lemkeem idraulico 6m; seminatrice Gaspardo 4 file a disco con sistema diserbo; seminatrice frumento 3m Amazone D8/30 special; spandiconcime Centerliner doppia elica; sarchiatrice Zilli 5 file idraulica contenitore inox; rullo soia 3m. Tel 338.3908081

VENDO pompa Caprari D3/80 completa di pescante da 120 e collo oca; terzo punto idraulico cat.3 da 57 a 74cm. Tel 320.0320446

VENDO trinciastocchi (taarup) VKV190 del 2004 Nobili buone condizioni. Tel 348.3969033

VENDO 30 rotoli di rete antigrandine 1mx200m cadauno. Tel 340.8780624

VENDO autocaricante Mipa; botte diserbo Benati 6hl 9m; barra diserbo nuova da 7,5m. Tel 340.5743975

VENDO aratro voltaorecchio meccanico automatico per 65/85hp; estirpatore Macoratti 11 ancore; api per cessata attività. Tel 0431.998633 ore pasti

Quote, animali e prodotti

VENDO 7000m² di quota vigneto zona Faedis. Tel 349.1027640

VENDO 130 rotoballe di fieno 1 e 2 taglio. Tel 0432.975572 - 347.6096132

REGALO 4 maschi e 5 femmine di cuccioli mamma pastore tedesco papà setter. Tel 0434.621186 - 340.7641601

Immobili e fabbricati

VENDO terreno agricolo irriguo 27550m2 a S. Maria la Longa. Tel 338.3562178

VENDO o **AFFITTO** zona Mortegliano azienda agricola, agriturismo con punto vendita 2,6ha di frutteto 0,6ha vigneto ampi fabbricati e attrezzature. Tel 348.7552900

VENDO 2200m² di terreno agricolo a Beivars via Bariglaria fronte parcheggio scuole. Tel 0432.959335 ore pasti

VENDO terreno agricolo a Capriva del Friuli seminativo 1,5ha zona doc Isonzo. Tel 340.5743975

VENDO Istituto Diocesano Sostentamento Clero Vende terreni agricoli liberi da diritti di terzi siti in vari comuni (UD) l'elenco è visibile nel sito www.idsc.udine.it Tel 0432.21913

VENDO casa con ampio cortile fronte provinciale con 1700m2 di terreno adiacente ingresso indipendente comune di Sedegliano. Tel 345.2699777

Varie

VENDO autocarro Mitsubishi L200 verde metallizato uniproprietario discrete condizioni. Tel 335.6688333

INSERZIONI GRATUITE solo per soci - REFERENTE EZIO COLLE TEL. 0432.595956
ORARIO. dalle 9.00 alle 13.00
per mancanza di spazio non tutte potranno essere pubblicate

PREPARATI AL FREDDO

Qualunque sia il tipo di riscaldamento di casa tua rivolgiti a uno dei nostri 38 punti vendita per un PREVENTIVO CON CONSEGNE VELOCI E AFFIDABILI

- PELLET
- LEGNA ESSICCATA
- TRINCHETTI
- GASOLIO DA RISCALDAMENTO

Legna di faggio 25/33x100h cm
1 m³ ca.
€ 110,00

DISPONIBILITÀ LIMITATA E SOLO SUL VENDUTO

- › assenza di fumo
- › calore più durevole
- › subito pronta all'uso
- › veloce all'accensione

LEGNA DI FAGGIO ESSICCATA IN FORNO

cod. 411143
Legna ESSICCATA 33x180h cm
2 m3 ca.
€ 194,00
33 cm

cod. 411144
Legna ESSICCATA 25x180h cm
2 m3 ca.
€ 199,00
25 cm

Legna di faggio 33/50x180h cm
2 m³ ca.
€ 166,00

Legna di faggio 25x180h cm
2 m³ ca.
€ 164,00
25 cm

www.consorzioagrariofvg.it

CONSORZIO AGRARIO FVG
servizi a tutto campo
100 ANNI

Seguici su Facebook!

giardinaggio@capfvg.it
0432.838831/23